

Wochenmenüplan KW 9 vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 23.02.2026	Nudeln - Penne A,A1 Falafelbällchen A,A1 Pesto-Sahnesauce G,H,H4 3	Nudeln - Penne A,A1 Rindfleischbällchen Pesto-Sahnesauce G,H,H4 3	Milchpudding - Vanille G 1
Dienstag, 24.02.2026	Putenfrikadelle A,A1,C,G,J Thymiansauce vegetarisch I,L 1,5 Maisgemüse Reis	Polenta-Spinat Knuspertasche paniert A,A1,G Thymiansauce vegetarisch I,L 1,5 Maisgemüse Reis	Joghurt mit Heidelbeere G
Mittwoch, 25.02.2026	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Brokkoligemüse Kartoffelklöße C	Grießbrei A,A1,G Kirschkompott	Birne
Donnerstag, 26.02.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln	Quark mit Mango G
Freitag, 27.02.2026	Brokkoli-Nuggets A,A1,A3,C,F,G Tomatensauce mit Paprika Gebratene Zucchini A,J Bulgur A,A1	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Tomatensauce mit Paprika Gebratene Zucchini A,J Bulgur A,A1	Banane

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärtzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten